



RESTAURANTE AMAITE

Cocina del Mar & toque de cocina Maya

DESAYUNO de 8:30am a 11:30am

Para los buenos días...

Plato de fruta de temporada con queso cottage y pepita tostada	\$145
Cóctel de manzana acompañado de miel de abeja y granola casera	\$135

De la granja...

Huevos revueltos u omelette con un ingrediente

Chaya	\$115
Longaniza de Valladolid	\$120
Chorizo Yucateco Negro	\$125
Jamón	\$125
Tocino	\$125
Huevos rancheros estrellados sobre tortilla frita, cubierto en salsa roja, queso sopero y crema	\$125
Huevos a la mexicana con toque de chile Xcatik	\$120
Vegetarianos	\$115

**Todos los huevos al gusto vienen acompañado de frijoles con papas salteadas de la casa

Un paseo por México...

Yucatán huevos Motuleños, frijoles, salsa ranchera, cubos de jamón, chícharos, plátano frito, crema y queso sopero	\$130
Quintana Roo torta de cochinita servida con cebolla morada curtida acompañada con salpicón de aguacate	\$105
Puebla crepas rellenas de guiso de pollo cubierto en salsa poblana y maíz tierno asado	\$140
Veracruz tortilla rellena de huevo revuelto con chorizo, salseado con crema de frijol, cilantro, rábano y chicharrón de queso	\$145



RESTAURANTE AMAITE

Cocina del Mar & toque de cocina Maya

Un viaje internacional...

Omellet relleno de Salmón y espinaca , con salsa mornay, cebolla, alcaparras servido con papas y aguacate	\$160
Huevos Vascos estrellados con calabaza, papa en cubos, cebolla, salsa roja, hojas frescas y chorizo (30grs)	\$140
Huevos Griegos revueltos con queso de cabra, pepino, aceitunas, tomate deshidratado, queso feta y pan de ajo	\$135
Huevos Benedictos 2 huevos poche servido sobre pan tostado bañados en salsa holandesa	\$135
Chilaquiles rojos o verdes con frijoles, cebolla frita, queso sopero, crema, tomate fresco, aguacate y huevo estrellado (2 pzas)	\$120

Agrega a tus chilaquiles:

Arrachera (100grs) \$100	Chorizo negro yucateco (100grs) \$100
Pollo (100 grs) \$60	Salmón ahumado (80grs) \$100

Tostada vegana (2 pz) tomate tatemado, pepita ahumada, hoja santa blanqueada, hojas frescas de cilantro y nabo curtido	\$125
Tostado de espinaca (2 pz) con queso crema, pepino, láminas de aguacate, huevos estrellados y roció de fricase de tomate	\$140
Hot cakes servidos con plátano, gajos de naranja y compota de fresa	\$105

Migas rellenas

Sandwich de salmón ahumado , hojas frescas, aceitunas negras, tomate fresco y aderezo de yogurt	\$110
Sándwich de mortadela con mix de hojas frescas y mayonesa de albahaca	\$95

**Todos los sándwich van acompañados con papas salteadas de la casa al perejil y aguacate



RESTAURANTE AMAITE

Cocina del Mar & toque de cocina Maya

ALMUERZO Y CENA de 12:00pm a 10:00pm

Para empezar...

Guacamole servido con queso panela asado	\$ 165
Elote asado servido con mayonesa de chipotle y chile Xcatik, chile en polvo y gajos de limón	\$125
Tacos de pulpo frito (2pzas) servido con queso mozzarella empanizado, zanahoria curtida con naranja agria acompañado de salsa BBQ	\$160
Tacos de pescado maya (2pzas) marinado con axiote, servido con cebolla morada y cilantro	\$135
Tacos de camarón capeado (2pzas) acompañado de col morada y mayonesa de cilantro	\$160
Taco de mero empanizado (2 pz) servido con pico de gallo con mayonesa de chipotle, acompañado con mojo de chile	\$160
Tacos de cochinita (2pzas) acompañado de salsa Xnii-peek y salpicón de aguacate	\$135
Tostada de tiradito de atún estilo oriental (1pza) pepino, cebolla morada asada, mayonesa de chipotle, y poro frito	\$130
Tostada de atún sellado (1pza) salpicón de nabo y zanahoria, aceite de alga marina y mayonesa de hoja santa	\$130

Sopas y Cremas

Crema holboxeña , papa con pimiento asado al perfume de chile Xcatik, servida con crotones gratinados con queso de bola	\$145
Sopa de lima servida con pollo asado, juliana de tortilla frita y gajos de limón	\$150
Sopa de camarón , con delirante de cognac, verdura Martini (poro y zanahoria en juliana) y toque de cajún	\$295

Precios en pesos Mexicanos. No incluye servicio sugerido 15%



RESTAURANTE AMAITE

Cocina del Mar & toque de cocina Maya

POSTRES

Fresa flameada con licor de Xtaben-tun a la pimienta negra	\$145
Macedonia de fruta con helado de menta	\$120
Flan de elote servido con reducción de café	\$120
Brownie de chocolate servido con helado de menta	\$145
Helado de temporada	\$95



RESTAURANTE AMAITE

Cocina del Mar & toque de cocina Maya

Toques de frescura...

Ensalada Xeec, jícama, pepino, gajos de naranja, bastones de zanahoria, cilantro, servido \$135 con Tajín y toque de jugo de naranja agria

Ensalada César clásica, servida con crotones al queso parmesano \$145

Ensalada de salmón ahumado, pepita asada, kiwi, manzana verde, mix de lechuga, acompañada de aderezo de yogur y menta \$195

Ensalada de pepino local y manzana verde, juliana de tomate, arándano, pepita, queso parmesano, aderezo de lima y miel de la región al perfume de chile Xcatik asado \$215

Ensalada griega, tomate, peino, cebolla morada, queso feta, aceitunas negras servido con aderezo de yougurt, pepino y menta \$210

Ensalada Marbella, mix de mariscos salteados, camarón, pulpo, mejillones y calamar, rábano fresco, juliana de poro, zanahoria y aderezo de cítricos con toque de cajún \$295

Extras:

Camarón \$120	Chorizo negro yucateco \$45	Atún \$100
Pollo \$60	Salmón \$115	Arrachera \$95

Escabeche Amaite de mariscos, pulpo, camarón y pescado, juliana de pimientos, cebolla morada, cilantro, toque de naranja agria acompañada de plátano frito \$315

Ceviche de pescado, pepino, cebolla morada, cilantro, salsa de pimiento asado con toque de chile Xcatik \$215

Ceviche Holbox de camarón, cebolla, cilantro, pepino local, hierba luisa, en salsa de chile piquillo con toque de chile Xcatik \$225

Aguachile verde de camarón con pepino, cebolla morada y cilantro \$220

Ceviche tradicional mixto, camarón, pulpo, pescado, cebolla, tomate y cilantro \$330



RESTAURANTE AMAITE

Cocina del Mar & toque de cocina Maya

Delicias clásicas

Hamburguesa Premium de res (220gr) con queso gouda, mayonesa de hoja santa, tocino crujiente, pepinillo, aros de cebolla servida con papas gajos y aderezo tártara.	\$260
Hamburguesa de salmón sellado (200 grs) queso gouda, pesto de albahaca, ensalada coleslaw, papa gajo servido con mayonesa de chipotle	\$275
Sándwich de pollo , cebolla caramelizada, lechuga, tomate deshidratado, aguacate y mayonesa de chipotle servido con papa gajo	\$210
Club sándwich estilo americano con lechuga, tomate, huevo estrellado, tocino, pollo, jamón y queso servido con papa gajos	\$230
Fajitas de arrachera al gratín pimientos, cebolla gratinado con queso Oaxaca, servidas con tortilla, salsa mexicana y guacamole	\$340
Fajitas de pollo , pimientos, cebolla, servidos con tortillas, pico de gallo y guacamole	\$315
Milanesa de pollo con papas fritas y ensalada	\$190
Espaguete Pomodoro , acompañado de queso parmesano	\$135
Penne pesto Alfredo con camarones, servido con queso parmesano	\$175

Especialidades frescas de la Isla

Lonja de pescado envuelto de hoja santa servida con salsa de tomate frito polvoreado con pepita ahumada de la región yucateca y puré de papa con apio	\$295
Lonja de pesca del día al grill servida con espinaca crema con esencia de limón y reducción de Jamaica en chile Xcatik con toque de jengibre	\$295
Atún a la parrilla servido con mantequilla de chipotle y portobello marinado al curry	\$325



RESTAURANTE AMAITE

Cocina del Mar & toque de cocina Maya

Pulpo adobado al grill , acompañado de zac-cool y fricase de tomate, camote frito y cebolla morada curtida con hojas de cilantro fresco	\$380
Langosta al grill (250 grs) bañada en salsa de piña, flameada con licor Xtaben-tun y toque de cilantro acompañada de calabaza a la parrilla	\$595
Pechuga de pollo en salsa de mandarina y chipotle con puré de yuca y verduras	\$225
Parrillada del mar, para (1 persona) lonja de pescado, camarón, pulpo, calamar y langosta (130 grs) servida con verdura grill y mojo de ajo con mantequilla	\$625
Langosta al gusto o sugerencia del chef	\$2.5 el gramo
Pescado entero al gusto	\$0.8 el gramo

Especialidades de la parrilla

CORTES CALIDAD ANGUS

Cowboy	(500 gramos)	\$550
Tomahawk	(850 gramos)	\$1,200
Molleja de res	(250 gramos)	\$235
Carne ahumada de Yucatán	(250 gramos)	\$190
Arrachera	(300 gramos)	\$295
Rib eye	(400 gramos)	\$480
New york	(400 gramos)	\$395
Picaña	(350 gramos)	\$445
Filete de res	(300 gramos)	\$320

Una guarnición a elección por cada corte

Espinaca a la crema / Papas gajo / Papas fritas / Brócoli salteado con ajo y peperon chino /

Ensalada mixta / Ensalada coleslaw

Costo de guarnición adicional \$ 75



MENU SHIMA SUSHI

Fusión perfecta de la comida Peruana & Japonesa
Horario Martes a Domingo 2.00pm a 10:00pm

Sashimi

- Sashimi de atún corte fino**, cebolla morada escalfada, chile serrano, aguacate y toque de aceite de ajonjolí, servido con salsa de soya preparada \$185
- Sashimi de salmón corte fino**, cebolla morada escalfada, chile serrano, aguacate y al perfume de aceite de ajo, servido con salsa de soya preparada y guarnitura de pepino \$195

Tartar

- Tartar de pescado blanco (mero)**, pepino, cebollín, perejil, marinado con toque de aderezo cítrico tropical, servido con salpicón de aguacate. \$195
- Tartar de atún clásico** oriental, servido con láminas de aguacate, cubos de pepino, jícama, cilantro, marinado con especias orientales perfumado con ajonjolí \$195

Ceviches

- Ceviche Peruano** pescado fresco cortado en cubos marinado con leche de tigre, cebolla morada, cilantro y elote asado servido con tempura de camote \$200
- Ceviche de atun Nikkei**, cortado en cubos con pepino, cebollín, furikake y salsa agridulce yuzo \$235
- Ceviche de Salmón al Ají amarillo**, cortado en cubos con mango fresco, aguacate, supremas de naranja dulce, suavemente picoso \$245

Tiradito Nikkei

- Corteza de fino pescado**, queso parmesano, brunaise de tomate, salsa chimichurri, tobico rojo, aceite de ajo y salsa ponzu \$210



MENU SHIMA SUSHI

Fusión perfecta de la comida Peruana & Japonesa
Horario Martes a Domingo 2.00pm a 10:00pm

Nigiri

MAGURU TRUFADO (2 PIEZAS)

Shari envuelto en láminas de atún, claras de huevo orgánico rallado con esencia de trufa negra, tobiko rojo y salsa yuzu \$130

ATUN TRUFADO (2 PIEZAS)

Shari cubierto de atún laminado, flameado con mantequilla de trufa y gotas de limón \$130

SALMÓN TRUFA (2 PIEZAS)

Shari cubierto de salmón corte fino, ralladura de cítrico con esencia de trufa negra \$130

SHAKE AJI AMARILLO (2 PIEZAS)

Shari cubierto de salmón bañado en salsa de chili amarillo peruano \$100

CHIA SHAKE (2 PIEZAS)

Shari cubierto de salmón y aguacate bañado en salsa de chía \$125

TUNA MAGURO, (2 PIEZAS)

Shari cubierto de atún, queso crema tibio, salsa de chimichurri y tobico \$120

Makis

MAYOSPICY

Roll relleno de camarón y aguacate cubierto de tartar de atún en salsa acevichada picante \$207

NORI FURAI

Roll frito relleno de camarón, queso crema, pepino servido con tartar de salmón bañado en salsa de anguila \$245



MENU USHIMA SUSHI

Fusión perfecta de la comida Peruana & Japonesa
Horario Martes a Domingo 2.00pm a 10:00pm

TERI MAKI

Camarón, queso crema, palta cubierto de salmón y limón en salsa teriyaki \$270

PASION MAKI

Camarón, queso crema, pepino cubierto de mango bañado en salsa de maracuya y sésamo \$230

ACEVICHADO ROLL

Clásico peruano, camarón y palta cubierto de pescado blanco, bañado en salsa de acevichado y toque de furikake \$260

FURAI MAKKI

Relleno de queso crema, aguacate y salmón, frito por fuera con salsa de anguila \$265

PILADELPIA MAKI

Camarón, palta cubierto de queso y chimichurri con salsa de anguila \$220

PALTEADO

Queso crema y pescado furai cubierto de aguacate y ajonjolí con salsa de anguila \$225

Poke bowl (Platillo fusión Hawaiano Japones)

SHAKE POKE BOWL

Salmón bañado en salsa de maracuya con toronja y pepino japonés, alga wakame y aguacate \$320

MAGURO POKE BOWL

Atún en salsa de acevichado con aguacate, alga wakame, clara de huevo orgánico y tobiko rojo \$320

TERIYAKE POKE BOWL

Pollo a la plancha, ensalada de aguacate, lechuga y mango \$245